

MENÙ per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di Fagagna, Ciconicco, Madrisio

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1 SETTIMANA	Risotto alla zucca e piselli Montasio e caprino Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Gnocchi di semolino alla romana Sformato di verdure Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Lasagne alla bolognese Pane e frutta fresca	Pasta con crema di verdure Merluzzo all'olio e limone Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Minestra di verdure con quinoa Spezzatino di tacchino con patate Verdure di stagione Pane e frutta fresca
2 SETTIMANA	Crema di lenticchie con crostini Prosciutto cotto Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Frico con polenta Pane e frutta fresca cotta	Pasta integrale alle verdure Rotolo di frittata Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Risotto al porro Bocconcini di pollo gratinati Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Gnocchi di patate burro e salvia Hamburger/filetto di trota Verdure di stagione Pane e frutta fresca cotta
3 SETTIMANA	Gnocchi di spinaci (spazze)/zucca all'olio Platessa gratinata Verdure di stagione Pane integrale e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Fusi di pollo al forno con patate Pane integrale e frutta fresca	Crema di patate con farro Crespelle di ceci con ricotta e spinaci Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Pasta al ragù di verdure Uova strapazzate Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Risotto alla parmigiana Lonza di maiale alle mele Verdure di stagione Pane e frutta fresca
4 SETTIMANA	Riso alle verdure Scaloppina di manzo alla pizzaiola Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Pasta al pomodoro Filetto di orata al forno Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino alle erbe Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Pizza Pane e frutta fresca	Zappa di fagioli con orzo Uova in funghetto Verdure di stagione Pane e frutta fresca
5 SETTIMANA	Gnocchi di semolino alla romana Sformato di verdure Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Pasta integrale al ragù di bovino Pane integrale e frutta fresca	Pasta alle verdure Salmone al forno Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Crema di ceci con riso Fesa di tacchino Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Risotto alle verdure Stracchino e grana Verdure di stagione Pane e frutta fresca
6 SETTIMANA	Antipasto di verdure di stagione Pizza alternato a frico + polenta Pane e macedonia di frutta fresca	Risotto "primavera" (verdure e legumi) Uova in funghetto Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Pasta alle verdure Nasello alla mugnaia Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Lasagne alla bolognese Pane e frutta fresca	Crema di zucca con farro Bocconcini di pollo al curry con purè Verdure di stagione Pane e frutta fresca
7 SETTIMANA	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino gratinati Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Crema di verdure con farro Crocchette di ricotta Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Risotto alla parmigiana Uova strapazzate Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Gnocchi di patate al pomodoro Prosciutto cotto Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Pasta alle verdure Seppie con piselli Verdure di stagione Pane e frutta fresca
8 SETTIMANA	Pasta integrale al pomodoro Hamburger/filetto di trota Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Crema di patate con crostini Pollo alle erbe Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Frico + polenta alternato a pizza Pane e frutta fresca cotta	Gnocchi di spinaci (spazze)/zucca all'olio Scaloppina di maiale al latte Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Risotto alle verdure Polpette di legumi Verdure di stagione Pane e frutta fresca

Il menù è unico per tutti i plessi e si differenzierà durante l'anno scolastico attraverso la stagionalità di frutta e verdura e di ricette che, nella stagione calda, potranno prevedere la possibilità di ridurre i piatti liquidi a favore di primi asciutti o piatti unici, oltre a preparazioni fredde - se gradite. Ogni giorno è offerta frutta fresca di stagione opportunamente variata (3 tipologie /settimana) e le 2 verdure, come ingrediente o contorno/antipasto, che varieranno in base alla stagionalità e comunque saranno almeno 4 tipologie diverse nell'arco della settimana. Patate e legumi non sono verdure. La scelta puntuale delle derrate dovrà rispondere alle richieste del capitolato di gara e all'offerta tecnica presentata dalla ditta di ristorazione (es. formaggi misti possono essere caprino e latteria, grana e stracchino...).

Le ricette sono a titolo meramente esemplificativo (es. bocconcini di carne o scaloppina o arrosto) e possono subire delle modifiche per problemi organizzativi e rispondere al gradimento dei bambini, garantendo comunque l'alimento base (carne bianca, pesce, legumi, uova...). Le ricette proposte garantiranno un'adeguata varietà (massimo una volta al mese la stessa preparazione). Verrà utilizzato il sale iodato, come raccomandato dal Ministero della Salute.

27 LUG. 2023

